

TABALÍ MICAS CARMENÈRE

Valle de Cachapoal - Chile



95 Pontos Tim Atkin



94 Pontos Descorchados

91 Pontos James Suckling

90 Pontos Robert Parker

Os vinhos Tabalí são caracterizados por sua elegância, frescura e complexidade. Além disso, todas as linhas buscam refletir a origem, ou seja, mostrar as vinhas de onde vêm.



100% Carmenère

Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,14 g/l

Acidez Total: 3,67 g/l

PH: 3,42

Vinificação: A fruta entra em uma minuciosa seleção de racimos que logo é desengaçada para passar por uma última seleção de grãos. Logo as uvas entram em pequenos tanques de aço inoxidável, onde há uma maceração em frio por sete dias (isso é para ajudar na extração de cor), para logo começar a fermentação, a qual em todo momento se realiza a temperatura controlada, uma vez terminada a fermentação, o vinho fica em contato com a pele por 15 dias.



Envelhece 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho intenso e profundo com tons violetas.



No nariz é muito complexo, elegante, com notas de cravo, especiarias, além de frutos maduros e algo de chocolate.



Na boca mostra muito bom volume, taninos suaves e uma rica acidez que se equilibra perfeita com a fruta e o carvalho francês. Final longo, com carácter, elegante e muito persistente.

Harmonização: Acompanha bem Risotto de champignon, massas com molho bolonhesa, queijos de massa semi dura (Savoyard, Brie), frango recheado, e carne vermelha.



Temperatura de serviço entre 16°C a 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br